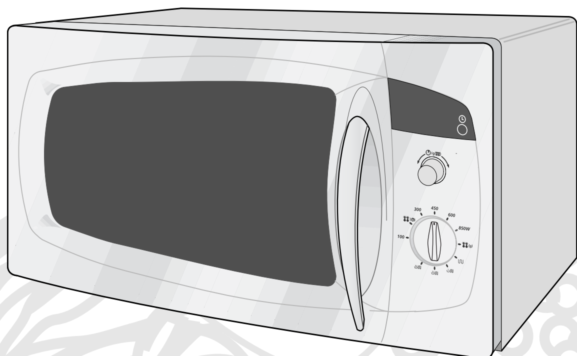
SAMSUNG

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi i książka kucharska

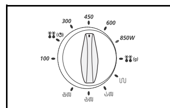
CE282DN / CE282DNT



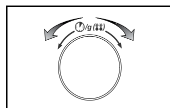
Code No. : DE68-02306G

Skrócona instrukcja obsługi

Chcesz coś ugotować

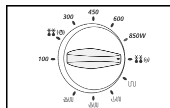


1. Umieść żywność w kuchence.
Wybierz poziom mocy obracając **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY**.

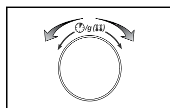


2. Wybierz czas gotowania obracając **POKRĘTŁEM REGULACJI** ( ) według potrzeby.
Rezultat: Gotowanie rozpocznie się po około 2 sekundach.

Chcesz coś rozmrozić w trybie Auto Defrost

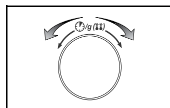


1. Umieść żywność w kuchence. Wybierz rodzaj żywności, którą chcesz rozmrozić ustawiając **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY** w pozycji **Automatycznego rozmrażania** ( ) .



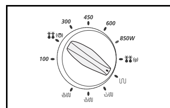
2. Wybierz wagę żywności obracając według potrzeby **POKRĘTŁEM REGULACJI** ( ).
Rezultat: Rozmrażanie rozpocznie się po około 2 sekundach.

Chcesz ustawić czas gotowania

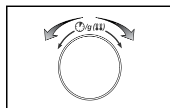


Pozostaw żywność w kuchence.
Obróć **POKRĘTŁO REGULACJI**( ) do uzyskania żądanego czasu .

Chcesz coś upiec na grillu

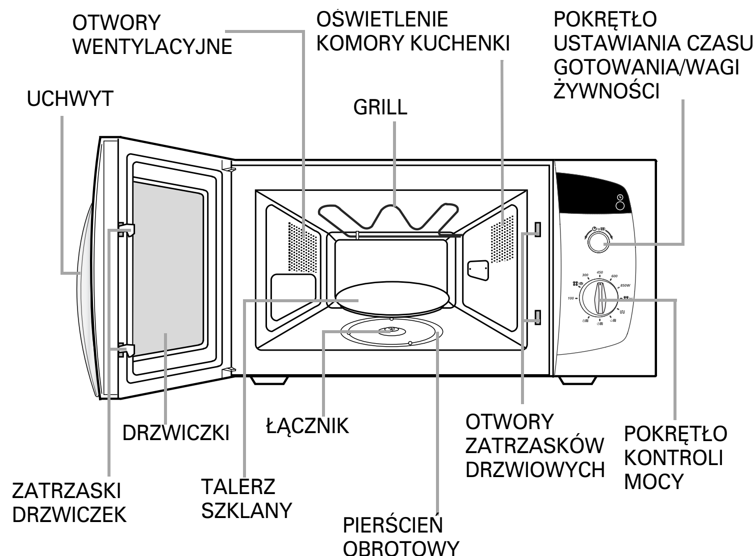


1. Ustaw **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY** w pozycji **Grill** ( ).



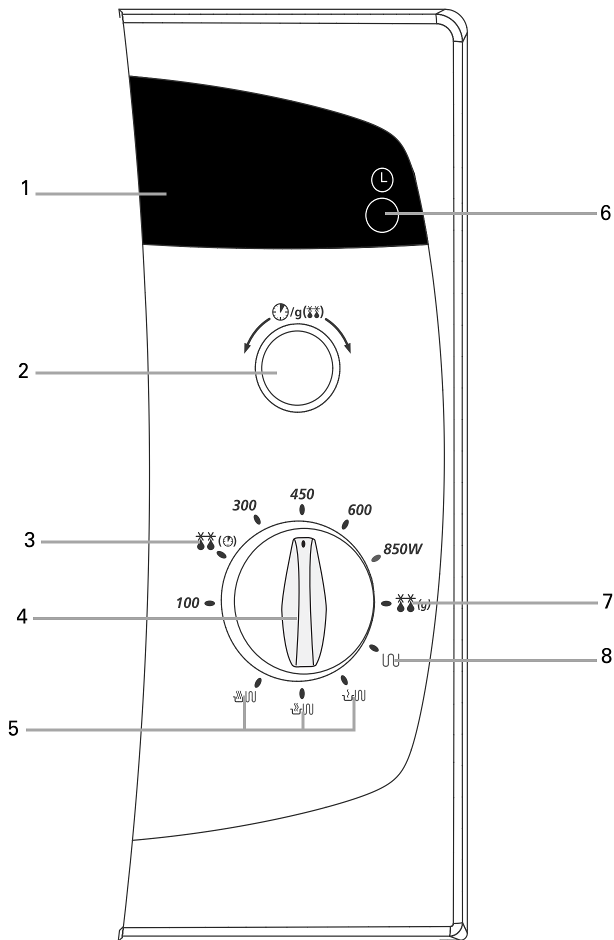
2. Wybierz czas gotowania obracając **POKRĘTŁEM REGULACJI** ( ) .
Rezultat: Grillowanie rozpocznie się po około 2 sekundach.

Kuchenka



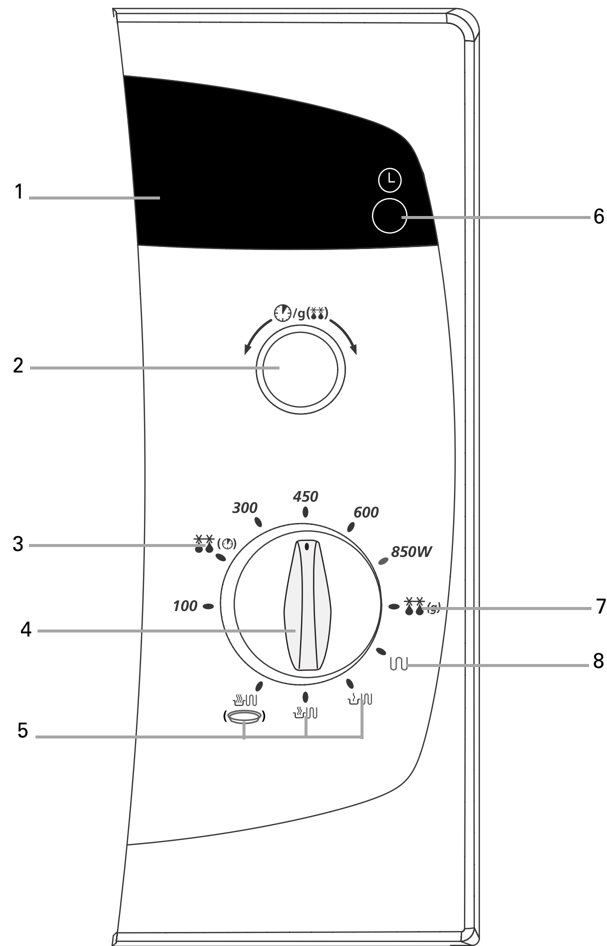
Panel sterowania

Model:CE282DN



1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK USTAWIANIA ZEGARA
3. SYMBOL MANUALNEGO ROZMRAŻANIA
4. POKRĘTŁO KONTROLI MOCY
5. COMBI (Mikrofale + Grill)
6. USTAWIANIE CZASU I WAGI
7. AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE
8. GRILL

Model:CE282DNT

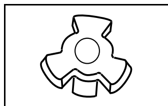


1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK USTAWIANIA ZEGARA
3. SYMBOL MANUALNEGO ROZMRAŻANIA
4. POKRĘTŁO KONTROLI MOCY
5. COMBI (Mikrofale + Grill)
6. USTAWIANIE CZASU I WAGI
7. AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE
8. GRILL

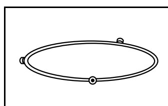
PO

Akcesoria

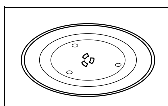
W zależności od wybranej opcji modelu kuchenka jest wyposażona w akcesoria, które można używać na różne sposoby.



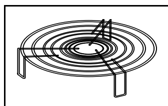
1. **Łącznik**, umieszczony na osi silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.
   Przeznaczenie: Łącznik obraca talerz szklany.



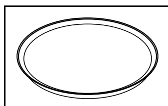
2. **Pierścień obrotowy**, umieszczany w centralnej części podstawy kuchni.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje talerz szklany.



3. **Talerz szklany**, umieszczany na pierścieniu obrotowym, w środkowej części, pasujący do łącznika.
   Przeznaczenie: Talerz szklany służy jako główna powierzchnia do umieszczania artykułów żywnościowych. Może być łatwo wyjęty do oczyszczenia.



4. **Podstawka metalowa**, do umieszczania na talerzu obrotowym.
   Przeznaczenie: The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5. **Talerz Crusty (tylko CE282DNT)**, zobacz na stronie 11.
   Przeznaczenie: Do lepszego pieczenia mikrofalowego i kombinowanego z grillem. Pomaga uzyskać chrupiące ciasto pizzy, zapiekanek czy chrupiące frytki.

 **NIE WŁĄCZAJ** kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i talerza szklanego.

Używanie instrukcji obsługi

Właśnie zakupiliście Państwo kuchenkę mikrofalową marki SAMSUNG. Ta instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat użytkowania Waszej kuchenki, a w szczególności:

- ***Zasady bezpiecznej eksploatacji***
- ***Odpowiednie akcesoria i naczynia***
- ***Pożyteczne rady na temat gotowania***

Na wewnętrznej stronie okładki znajdziesz krótki opis czterech podstawowych trybów pracy kuchenki:

- ***Gotowania***
- ***Rozmrażania żywności***
- ***Grillowania***
- ***Przedłużania gotowania***

Na pierwszych stronach instrukcji opisane są: wygląd kuchenki oraz panel sterowania odpowiadający Twojej kuchence. Dzięki temu łatwiej Ci będzie odnaleźć odpowiednie przyciski. Opisując krok po kroku procedury postępowania wykorzystano następujące symbole:

			
Ważne	**Uwaga**	**Ostrzeżenie**	**Obróć**

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI POZWALAJĄCE UNIKNĄĆ NARAŻENIA NA NADMIERNE DZIAŁANIE ENERGII MIKROFALOWEJ

Nie przestrzeganie poniższych środków ostrożności może doprowadzić do szkodliwego dla zdrowia narażenia się na nadmierne działanie energii mikrofalowej:

(a) Bez względu na okoliczności nie próbuj włączać kuchni z otwartymi drzwiczkami, nie manipuluj przy zatrzaskach drzwiczek i nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów zatrzasków drzwiowych.

(b) Nie wkładaj żadnych przedmiotów pomiędzy drzwi kuchni a ścianę przednią, nie do-puszczaj do gromadzenia się resztek żywności na powierzchniach uszczelniających. Aby zapewnić utrzymanie czystości drzwiczek i powierzchni uszczelniających wycieraj je po użyciu kuchenki najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.

(c) Nie włączaj kuchni gdy jest uszkodzona do czasu aż zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producen-ta kuchni mikrofalowych.
Szczególnie ważne jest by drzwiczki kuchni zamykały się prawidłowo i aby nie były uszkodzone:
(1) drzwiczki, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
(2) zawiasy drzwiowe (wygięte lub złamane)
(3) przewód zasilający

(d) Kuchnia mikrofalowa może być regulowana lub naprawiana wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę posiadającego autoryzację producenta kuchni mikrofalowych.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE DO POŻNIEJSZEGO WGLĄDU.

Przed rozpoczęciem przygotowywania żywności lub napojów w swojej kuchni mikrofalowej prosimy sprawdzić, czy zachowane są podane niżej warunki bezpieczeństwa.

1. **NIE UŻYWAJ** w kuchni mikrofalowej naczyń metalowych:
   - Metalowych pojemników
   - Zastawy stołowej ze złotymi lub srebrnymi ozdobami
   - Szpikulców, widelców itp.

   Powód: Wystąpią wyładowania elektryczne i iskrzenia, które mogą uszkodzić kuchenkę.
2. NIE PODGRZEWAJ:
   - Hermetycznie lub podciśnieniowo zamkniętych butelek, słoików i pojemników, np. słoików z odżywkami dla dzieci
   - Żywności w szczelnych skorupach, np. jaj, orzechów w skorupach, pomidorów itp.

   Powód: Wzrost ciśnienia na skutek podgrzania może spowodować ich wybuch.
   Wskazówka: Zdejmij skorupkę, przebij skórkę, otwórz opakowanie itp.
3. **NIE WŁĄCZAJ** kuchni mikrofalowej gdy jest pusta
   Powód: Może to spowodować uszkodzenie kuchni.
   Wskazówka: Możesz umieścić w kuchence na stałe szklankę z wodą.Woda będzie pochłaniała mikrofale jeśli przypadkowo włączysz kuchenkę.
4. **NIE ZASŁANIAJ** znajdujących się z tyłu kuchni otworów wentylacyjnych papierem lub metalem.
   Powód: Materiał lub papier mogą się zapalić od gorącego powietrza wydostającego się z kuchenki.
5. **ZAWSZE** używaj rękawic gdy wyjmujesz naczynia z kuchenki mikrofalowej
   Powód: Niektóre naczynia pochłaniają mikrofale, a ciepło z żywności zawsze jest przenoszone na naczynie, dlatego naczynia są zawsze gorące.
6. **NIE DOTYKAJ** elementów grzewczych ani wewnętrznych ścian kuchni
   Powód: Ściany mogą być wystarczająco gorące aby poparzyć nawet po zakończe-niu gotowania. Nie dopuszczaj do kontaktu palnych materiałów z żadnymi elementami wewnątrz kuchni. Pozwól jej się najpierw ochłodzić.
7. Aby nie dopuścić do ryzyka pojawienia się ognia w komorze kuchni mikrofalowej:
   - Nie przechowuj w kuchence materiałów palnych
   - Zdejmij wszystkie metalowe opaski zamykające papierowe lub plastykowe opakowania
   - Nie używaj swojej kuchni mikrofalowej np. do suszenia gazet
   - Jeżeli zauważysz dym, nie otwierając kuchni wyłącz ją lub odłącz przewód zasilający od gniazdka
8. Zwróć szczególną uwagę gdy podgrzewasz płyny i odżywki dla dzieci.
   - ZAWSZE odczekaj co najmniej 20 sekund od momentu wyłączenia się kuchenki, aby temperatura potrawy mogła się wyrównać.
   - Jeżeli to konieczne, mieszaj je w trakcie podgrzewania i ZAWSZE po podgrzaniu.
   - Zachowaj ostrożność trzymając pojemnik po podgrzaniu. Jeżeli pojem-nik jest zbyt gorący może dojść do oparzenia.
   - Może zaistnieć ryzyko opóźnionego wykipienia podgrzewanego płynu.
   - Aby uniknąć oparzenia się przez wylewający się wrzący płyn, powinno się mieszać go przed, w trakcie i po podgrzaniu.
     Powód: W czasie podgrzewania płynów punkt wrzenia może się opóźnić; oznacza to, że moment zagotowania płynu może mieć miejsce tuż po wyjęciu pojemnika z kuchenki. Można się wtedy oparzyć.
   - W przypadku oparzenia się postępuj zgodnie z podanymi niżej ZASADAMI PIERWSZEJ POMOCY:
     * Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
     * Załóż czysty, suchy opatrunek.
     * Nie stosuj żadnych kremów, olejków ani płynów do przemywania ran.
   - **NIGDY** nie wypełniaj naczynia po brzegi i wybieraj naczynie, które jest szersze u góry niż na dole. Butelki z wąską szyjką mogą eksplodować po przegrzaniu.
   - **ZAWSZE** sprawdź temperaturę odżywki lub mleka zanim podasz je niemowlęciu.
   - **NIGDY** nie podgrzewaj dziecięcych butelek z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć.
9. Zwracaj uwagę, aby nie uszkodzić przewodu zasilającego.
   - Nie zanurzaj w wodzie przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej; przewód sieciowy trzymaj z dala od gorących powierzchni.
   - Nie włączaj urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka sieciowa są uszkodzone.
10. W trakcie otwierania drzwiczek kuchni stój w odległości wyciągniętego ramienia.
    Powód: Gorące powietrze lub para wydostające się z kuchenki mogą poparzyć.
11. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki.
    Powód: Resztki żywności lub rozpryskany olej przywierające do ścianek kuchenki mogą spowodować uszkodzenie powłok lakierniczych oraz zmniejszają sprawność kuchenki mikrofalowej.
12. W trakcie pracy kuchenki mogą być słyszalne „kliknięcia”, szczególnie podczas rozmrażania.
    Powód: Takie dźwięki są spowodowane elektrycznymi zmianami mocy wyjściowej. Jest to zjawisko normalne.
13. Jeżeli kuchenka mikrofalowa pracuje bez obciążenia (jest pusta), dla bez-pieczeństwa moc mikrofal zostanie automatycznie wyłączona. Po odstaniu co najmniej 30 minut można kuchenkę uruchomić ponownie.

PO

Warunki bezpiecznej eksploatacji (ciąg dalszy)

WAŻNA INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

W trakcie przygotowania potraw w pojemnikach jednorazowych wykonanych z tworzyw sztucznych, papieru lub innych palnych materiałów musisz od czasu do czasu zaglądać do kuchenki.

WAŻNE

NIGDY nie zezwalaj małym dzieciom samodzielnie włączać kuchenki mikrofalowej lub bawić się nią. Dzieci nie powinny również przebywać same w pobliżu pracującej kuchenki mikrofalowej. Przedmioty, które interesują dzieci nie powinny być przechowywane lub ukrywane bezpośrednio nad kuchenką mikrofalową.

OSTRZEŻENIE:

Jeśli są uszkodzone drzwiczki bądź uszczelki drzwiczek, nie wolno włączać kuchenki aż zostanie naprawiona przez kompetentną osobę.

OSTRZEŻENIE:

Istnieje niebezpieczeństwo narażenia się przez osoby niekompetentne na promieniowanie mikrofalowe, jeśli próbują samodzielnie naprawiać czy serwisować kuchenkę zdejmując jej pokrywę, która zabezpiecza przez wydostaniem się na zewnątrz energii mikrofalowej.

OSTRZEŻENIE:

Płynów i innych potraw nie wolno podgrzewać w hermetycznie zamykanych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować w tych opakowaniach.

OSTRZEŻENIE:

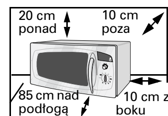
Dzieci mogą obsługiwać kuchenkę mikrofalową samodzielnie tylko pod warunkiem, że wytłumaczono im w zrozumiały sposób, jak bezpiecznie używać kuchenkę oraz jakie zagrożenia niesie niewłaściwe użycie urządzenia.

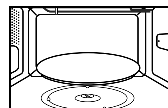




Instalacja kuchenki mikrofalowej

Umieść kuchenkę na płaskiej, poziomej powierzchni, odpowiednio wytrzymałej do utrzymania masy kuchenki.





1. W trakcie instalacji sprawdź, czy w miejscu ustawienia kuchenka ma zapewnioną odpowiednią wentylację zapewnioną przez co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z boku i z tyłu, 20 cm powyżej i 85 cm nad podłogą.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania z wewnątrz kuchenki. Załóż pierścień obrotowy i talerz szklany. Sprawdź, czy talerz obraca się swobodnie.
3. Niniejsza kuchenka musi być zainstalowana w sposób zapewniający jej dostęp do gniazda zasilania.

✻ **Nigdy** nie blokuj przepływu powietrza wokół kuchenki, gdyż może to spowodować jej przegrzanie i automatyczne wyłączenie się. Pozostanie ona w takim stanie do czasu, aż się dostatecznie ochłodzi.

✻ Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie musi być podłączone do standardowego zasilania o napięciu 230V, 50 Hz za pośrednictwem gniazdka ze stykiem uziemiającym. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony na przewód ściśle odpowiadający wymaganiom producenta. Gdy zajdzie konieczność wymiany przewodu zasilającego, zleć tę czynność wykwalifikowanemu specjaliście w autoryzowanym punkcie serwisowym.

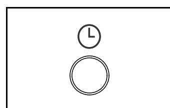
✻ **Nie instaluj** kuchenki mikrofalowej w gorącym lub wilgotnym otoczeniu, jak np. sąsiedztwie tradycyjnego pieca lub kaloryfera. Należy ściśle przestrzegać wymagań kuchenki mikrofalowej dotyczących napięcia zasilającego. W przypadku użycia kabla przedłużającego muszą być spełnione te same wymagania jak przy kablu zasilającym, w który wyposażona jest kuchenka. Zanim po raz pierwszy włączysz kuchnię mikrofalową wytrzyj wilgotną szmatką jej wnętrze i uszczelnienia drzwiczek.

Ustawianie czasu

Państwa kuchenka ma wbudowany zegar. Czas na zegarze może być wyświe-tlany w trybie 12- i 24-godzinnym. Należy sprawdzić wskazanie zegara:

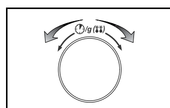
- ***Przy instalacji kuchenki***
- ***Po przerwie w dostawie prądu***

Nie zapomnij zmienić ustawień zegara przy zmianie czasu z let-niego na zimowy i odwrotnie

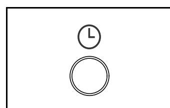


1.

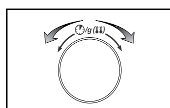
Aby wyświetlić czas w trybie...	**Wciśnij przycisk (◷)...**
24-godzinnym	Raz
12-godzinnym	Dwa razy



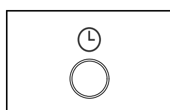
2. Obracaj **POKRĘTŁEM REGULACJI** ( ) aby ustawić wskazanie godzin.



3. Wciśnij przycisk ◷ .



4. Obracaj **POKRĘTŁEM REGULACJI**P ( ) aby ustawić wskazanie minut.



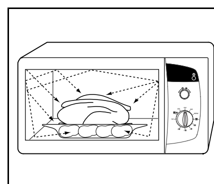
5. Wciśnij przycisk ◷ .

Zasady działania kuchenki mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Uwalniana energia pozwala na gotowanie lub odgrzewanie żywności bez zmiany zarówno jej kształtu, jak i barwy
Swojej kuchni mikrofalowej możesz używać do:

- ***Rozmrażania (automatycznego i manualnego)***
- ***Gotowania***
- ***Podgrzewania***

Zasady gotowania



1. Mikrofale generowane przez magnetron są rozprowadzane jednolicie, ponieważ żywność na talerzu szklanym jest obracana i dzięki temu ugotowana równomiernie.
2. Mikrofale docierają do żywności aż do głębokości około 2,5 cm. Dalsze gotowanie odbywa się na zasadzie rozpraszania dostarczanego ciepła wew-nątrz produktu.
3. Czas gotowania zmienia się w zależności od wykorzystywanego przepisu oraz od cech gotowanej żywności:
   - Ilości i gęstości
   - Zawartości wody
   - Temperatury początkowej (zamrożona lub nie)



Ponieważ środkowe części żywności są gotowane przez ciepło rozpraszane, proces gotowania trwa jeszcze jakiś czas po nawet po wyjęciu produktu z kuchni. W związku z tym należy przestrzegać czasów odstania podawanych w przepisach lub w niniejszej instrukcji aby zapewnić:

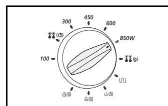
- Równomierne i prawidłowe ugotowanie potrawy
- Jednakową temperaturę w całej potrawie

PO

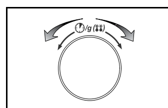
PO

Sprawdzenie prawidłowości pracy kuchni

Przedstawiona poniżej prosta procedura pozwoli Ci w dowolnym mo-mencie sprawdzić, czy Twoja kuchnia pracuje prawidłowo.
Otwórz drzwiczki kuchenki pociągając za uchwyt po prawej stronie drzwiczek. Umieść na szklanym talerzu szklankę z wodą. Następnie zamknij drzwiczki.



1. Ustaw poziom mocy na maksymalny obracając **POKRĘTŁEO KONTROLI MOCY**.



2. Ustaw czas na 4 do 5 minut **POKRĘTŁEM REGULACJI** (⏱/g (⁂)).

Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacz-nie się obracać talerz szklany.

1) Gotowanie rozpocznie się i po zakończe-niu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie, co minutę rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający.
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktu-alnego czasu.



Kuchnia musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka zasilającego. Talerz szklany musi znajdować się w przeznaczonym dla niego miejscu. Jeżeli jest używany mniejszy poziom mocy niż maksymalny, woda będzie potrzebowała więcej czasu do zagotowania się.

Postępowanie w razie wątpliwości lub problemów

Jeżeli spotkałeś się z którymś z wymienionych poniżej problemów, spróbuj go usunąć korzystając z podanych rozwiązań.

◆ To są zjawiska normalne
- Kondensacja wilgoci wewnątrz kuchenki
- Przepływ powietrza w okolicy drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Odbicia światła wokół drzwiczek i obudowy zewnętrznej
- Para wodna wydobywająca się z okolicy drzwiczek i z otworów wentylacyjnych

◆ Kuchenka nie działa po obróceniu **POKRĘTŁO REGULACJI** (⏱/g (⁂)).
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?

◆ Żywność nie jest w ogóle ugotowana
- Czy ustawiłeś dokładnie czas?
- Czy drzwiczki są dokładnie zamknięte?
- Czy bezpiecznik w układzie zasilania nie jest przepalony lub czy nie zadziałał odłącznik elektryczny?

◆ Żywność jest zbyt mocno ugotowana lub niedogotowana
- Czy czas gotowania został dobrany odpowiednio do rodzaju gotowanej żywności?
- Czy został dobrany prawidłowy poziom mocy mikrofal?

◆ Z wnętrza kuchni słychać trzaski i widać iskrzenie
- Czy nie używasz naczyń z metalowymi ozdobami?
- Czy nie zostawiłeś wewnątrz kuchni widelca lub innego podobnego przedmiotu?
- Czy użyta folia aluminiowa nie znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek kuchni?

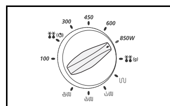
◆ Pracująca kuchnia powoduje zakłócenia w pracy odbiorników radiowych i telewizyjnych
- Nieznaczne zakłócenia mogą być obserwowane na ekranie telewizora lub w odbiorze audycji radiowej podczas pracy kuchenki. Jest to zja-wisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, ustaw kuchenkę z dala od odbiorników i przewodów antenowych.
- Jeżeli zakłóceniom ulegnie praca mikroprocesora kuchenki, może się skasować wskazanie wyświetlacza. Aby naprawić ten problem, po prostu wyjmij wtyczkę z gniazda zasilania i podłącz ją ponownie. Nas-tępnie ustaw zegar kuchenki.



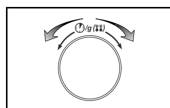
Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły Ci rozwiązać problemów, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwi-sowym firmy SAMSUNG.

Gotowanie/Odgrzewanie

Poniżej przedstawiono w jaki sposób gotować lub odgrzewać żywność. ZAWSZE sprawdź ustawienia gotowania zanim zostawisz kuchenkę bez nadzoru.
Najpierw umieść żywność na środku szklanego talerza. Zamknij drzwiczki.



1. Ustaw poziom mocy na maksymalny obracając **POKRĘTŁEO KONTROLI MOCY**. **(MAKSYMALNA MOC: 850W)**



2. Ustaw czas gotowania obracając **POKRĘTŁEM REGULACJI** ( ).
   Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.
   1) Gotowanie rozpocznie się i po zakończeniu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
   2) Trzykrotnie, co minutę rozlegie się jednorazowy sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
   3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

 **NIGDY** nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.

 Można zmienić poziom mocy podczas gotowania obracając **POKRĘTŁEO KONTROLI MOCY**.

Poziomy mocy

Można wybrać jeden z poziomów mocy zamieszczonych poniżej.

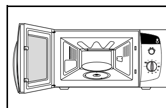
Poziom mocy	Moc wyjściowa	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	850 W	
ŚREDNIO WYSOKI	600 W	
ŚREDNI	450 W	
ŚREDNIO NISKI	300 W	
ROZMRAŻANIE MANUALNE( )	180 W	
ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE( )	180 W	
NISKI/UTRZYMANIE CIEPŁA	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I ( )	300 W	1100 W
COMBI II ( )	450 W	1100 W
COMBI III( )	600 W	1100 W

 Jeżeli zwiększysz poziom mocy, czas gotowania powinien być skrócony.

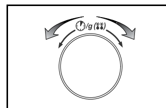
 Jeżeli zmniejszysz poziom mocy, czas gotowania powinien być wydłużony.

Zatrzymanie gotowania

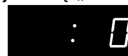
Można w dowolnej chwili zatrzymać gotowanie.



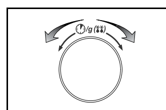
1. Aby zatrzymać na chwilę;
   Otwórz drzwiczki kuchenki.
   Rezultat: Gotowanie zatrzyma się. Aby powrócić do gotowania, zamknij drzwiczki kuchenki.



2. Aby zakończyć gotowanie;
   Obracaj **POKRĘTŁEM REGULACJI** ( ) w lewo.
   Na wyświetlaczu pojawi się „0"



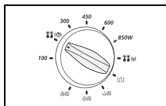
Zmiana czasu gotowania



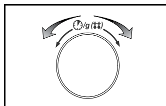
Zmień czas gotowania obracając **POKRĘTŁEM REGULACJI** ( ).
Aby zwiększyć lub zmniejszyć czas podczas gotowania obracaj **POKRĘTŁEM REGULACJI** ( ) w prawo lub w lewo.

Manualne rozmrażanie żywności

Funkcja manualnego rozmrażania żywności pozwala na rozmrażanie między innymi mięsa, drobiu i ryb.
Najpierw umieść zamrożoną żywność na środku talerza szklanego
i zamknij drzwiczki.



1. Ustaw **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY** w pozycji **Manualnego Rozmrażania** ( ).

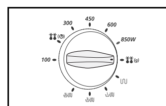


2. Ustaw właściwy czas obracając **POKRĘTŁEM REGULACJI** ( ).
   Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.
   1) Gotowanie rozpocznie się i po zakończe-niu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
   2) Trzykrotnie, co minutę rozlegnie się jednorazowy sygnał przypominający.
   3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

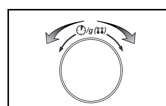
- Używaj wyłącznie przepisów przeznaczonych dla kuchni mikrofalowych.
- Wybierz funkcję manualnego rozmrażania z poziomem mocy 180W jeżeli chcesz manualnie rozmrozić żywność. Więcej szczegółów manualnego rozmrażania i czasów rozmrażania znajduje się na stronie 19.

Używanie funkcji automatycznego rozmrażania

Funkcja automatycznego rozmrażania pozwala na rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb.
Najpierw umieść żywność na środku talerza szklanego i zamknij drzwiczki.



1. Ustaw **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY** w pozycji **Automatycznego Rozmrażania** ( ).



2. Ustaw właściwy czas obracając **POKRĘTŁEM REGULACJI** ( ).
   Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.
   1) Gotowanie rozpocznie się i po zakończeniu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
   2) Trzykrotnie, co minutę rozlegnie się sygnał przypominający.
   3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.

- Używaj wyłącznie przepisów przeznaczonych dla kuchni mikrofalowych.

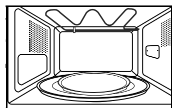
Ustawienia funkcji automatycznego rozmrażania

Przed rozmrażaniem usuń z żywności wszystkie materiały opakowania.
Umieść żywność na talerzu szklanym.
Obróć żywność na drugą stronę po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
Przestrzegaj czasów odstania po zakończeniu rozmrażania.

Żywność	Porcja	Czas odstania	Zalecenia
Mięso Drób Ryby	200-1500g 200-1500g 200-1500g	20-60 min. 20-60 min. 20-50 min.	Okryj krawędzie folią aluminiową. Obróć żywność na drugą stronę po sygnale dźwiękowym z kuchenki.

Używanie talerza Crusty (CE282DNT)

Państwa kuchenka mikrofalowa Samsung jest wyposażona w talerz Crusty jako wyposażenie dodatkowe.
Pozwala ona na pieczenie nie tylko od góry z użyciem grilla ale również od dołu ze względu na właściwości talerza Crusty, który silnie się rozgrzewa. Kilka potraw, które można dzięki temu przygotować, przedstawiono w tabeli na następnej stronie.
Podstawka do pieczenia może być używana dodatkowo do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.



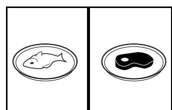
1. Umieść talerz Crusty na talerzu szklanym i podgrzej z największą mocą kombinacji Grill - Mikrofale [600W+ Grill (♨ꟿ)] z czasem i instrukcjami podanymi w spisie.

 Zawsze używaj rękawic ochronnych do wyjmowania talerza Crusty ponieważ bardzo silnie się on rozgrzewa.

2. Posmaruj podstawkę olejem jeżeli przygotowujesz bekon i jajka do smażenia czy przypieczenia.

 Należy pamiętać, że talerz Crusty jest pokryty teflonem, który nie jest odporny na zadrapania. Nie wolno wiec używać ostrych narzędzi do krojenia czy przesuwania potraw na podstawce.

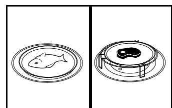
 Aby uniknąć zadrapań teflonowej powierzchni zaleca się stosowanie plastikowych narzędzi lub zdjęcie jedzenia z podstawki przed pokrojeniem.



3. Umieść żywność na talerzu Crusty.

 Nie zostawiaj żadnych przedmiotów, które nie są żaroodporne jak np. plastikowe sztućce.

 Nigdy nie umieszczaj podstawki w kuchence bez talerza obrotowego.



4. Umieść talerz Crusty na talerzu szklanym lub na pod-stawce metalowej wewnątrz kuchenki.

5. Wybierz odpowiedni czas i poziomy mocy.
Skorzystaj z tabeli na następnej stronie.

 **Jak czyścić talerz Crusty**

Ciepłą wodą z detergentem i następnie spłukać czystą wodą.

 Nie wolno stosować narzędzi ścierających i proszków do czyszczenia talerza Crusty aby nie uszkodzić warstwy wierzchniej teflonu.

 **Prosimy o zapamiętanie**

Talerza Crusty nie należy czyścić w zmywarce do naczyń.

PO

Ustawienia talerza Crusty (CE282DNT)

Zalecamy wstępne podgrzanie talerza Crusty bezpośrednio na talerzu szklanym.
Należy wykorzystać do tego celu funkcję 600W + Grill() i instrukcje w tabeli zamieszczonej poniżej.

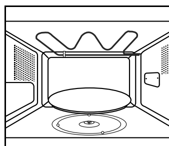
Rodzaj żywności	Porcja	Czas ogrzewania wstępnego	Moc	Czas gotowania	Zalecenia
Bekon	4 plasterki (80g)	3 min	600W +Grill	3½ -4 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Ułóż plasterki jeden obok drugiego. Talerz Crusty postaw na podstawce metalowej.
Pieczone pomidory	200 g (2 kawałki)	3 min	450W +Grill	4½-5 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Pomidory pokrój na połowy. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż pomidory w koło na talerzu Crusty. Talerz Crusty postaw na podstawce metalowej.
Hamburger (mrożony)	2 szt.(125g)	3 min	600W +Grill	7-7½ min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Połóż hamburgery na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce metalowej. Obróć burgery na drugą stronę po 4-5 minutach.
Zapiekanki (mrożone)	200-250g (2 szt.)	4 min	450W +Grill	8-9 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Jedną zapiekankę umieść na środku, dwie – obok siebie na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce metalowej
Pizza (mrożona)	300 - 350 g	4 min	600W +Grill	9-10 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Umieść pizzę na talerzu Crusty, a talerz na podstawce metalowej
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	3 min	600W +Grill	5-6 min 8-9 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem na talerzu Crusty. Talerz umieść na podstawce metalowej.
Paluszki rybne (mrożone)	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	4 min	600W +Grill	7-8 min 9-10 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Posmaruj talerz 1 łyżeczką oleju. Paluszki rozłóż na talerzu. Obróć po 3 1/2 min.(5 szt.) lub 5 min.(10 szt.)
Kawałki kurczaka Nuggets (mrożone)	125 g 250 g	4 min	600W +Grill	5-5½ min 7½-8 min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Posmaruj talerz 1 łyżeczką oleju. Kurczaka rozłóż na talerzu. Połóż talerz Crusty na podstawce metalowej. Obróć po 3 min.(125 g) lub po 5 min. (250 g).
Pizza (schłodzona)	300 - 350 g	4 min	450W +Grill	6½-7½ min	Podgrzej wstępnie talerz Crusty. Umieść pizzę na talerzu Crusty, a talerz na podstawce metalowej.

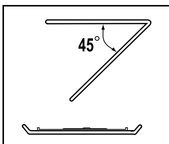
Wybór pozycji elementu grzejnego

Grzałka grilla jest używana podczas grillowania i do gotowania może być ustawiona tylko w jednej pozycji – pozycji poziomej. Pozycja pionowa (grzałka grilla opuszczona o ok. 45°) jest używana tylko do czyszczenia grilla i górnej części komory kuchenki.

- ***Pozycja pozioma służy do grillowania lub gotowania kombinowanego mikrofale + grill.***

☛ Zmieniaj pozycje grzałki wyłącznie wtedy, gdy jest zimna i nie używaj nadmiernej siły podczas przesuwania jej w pozycję pionową.



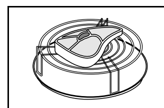


Aby ustawić element grzejny...	**Należy...**
W pozycji poziomej (grill lub kombinacja mikrofale + grill)	◆ Pociągnąć element grzejny do siebie ◆ Docisnąć go do pozycji równoległej do górnej ścianki kuchenki
Na czas czyszczenia górnej ścianki komory kuchenki wygodne będzie ustawienie elementu grzejnego pod kątem 45°.	

Wybór akcesoriów

Używaj przepisów bezpiecznych dla kuchenki mikrofalowej; nie uży-waj plastikowych pojemników, naczyń, papierowych kubków, ręczników, etc.

PO



Jeżeli chcesz wybrać tryb gotowania kombinowanego (grill i mikrofale), używaj wyłącznie naczyń, które są bezpieczne dla mikrofal i kuchenek mikrofalowych. Metalowe naczynia lub narzędzia mogą uszkodzić kuchenkę.

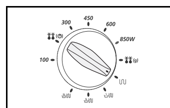


Więcej informacji o odpowiednich naczyniach i narzędziach znajduje się w rozdziale “Naczynia do stosowania w kuchenkach mikrofalowych” na stronie 15.

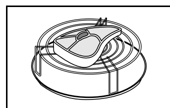
PO

Grillowanie

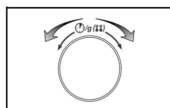
Grill pozwala na szybkie pieczenie i przyrumienianie żywności bez używania mikrofal. W tym celu wraz z kuchenką mikrofalową dostarczamy podstawkę metalową.



1. Podgrzej wstępnie grill aby uzyskać żądaną temperaturę, ustawiając **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY** w pozycji **Grill** ( ) i ustaw **POKRĘTŁO REGULACJI** ( ) we właściwej pozycji.



2. Otwórz drzwiczki i umieść żywność na podstawce metalowej. Zamknij drzwiczki.



3. Ustaw czas obracając **POKRĘTŁEM REGULACJI** ( ).

Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.

1) Grillowanie rozpocznie się. Po jego zakończeniu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.



Nie martw się, jeżeli w czasie grillowania wyłączy się grzałka grilla.

System ten zapobiega przegrzewaniu się kuchenki.



Zawsze używaj rękawic ochronnych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.

Sprawdź czy grzałka grilla znajduje się w pozycji poziomej.

Kombinacja Mikrofal i Grilla

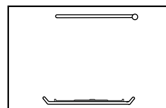
Można również łączyć gotowanie za pomocą grilla i mikrofal aby równocześnie szybko ugotować i przyrumienić potrawę.



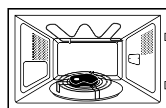
ZAWSZE używaj naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Naczynia szklane lub ceramiczne są idealne ponieważ przepuszczają mikrofale, równomiernie przechodzące do żywności.



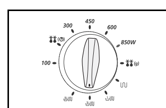
ZAWSZE używaj rękawic kuchennych przy dotykaniu naczyń wewnątrz kuchenki, ponieważ mogą być bardzo gorące.



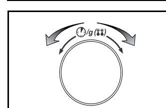
1. Upewnij się, że element grzejny znajduje się w poziomym położeniu; więcej informacji znajduje się na stronie 13.



2. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność wewnątrz kuchenki na podstawce metalowej a podstawkę na tale-rzu szklanym. Zamknij drzwiczki.



3. Ustaw **POKRĘTŁO KONTROLI MOCY** w odpowiedniej pozycji poziomu mocy (, ,).



4. Ustaw czas obracając **POKRĘTŁEM REGULACJI** ( ).

Rezultat: Włączy się światło wewnątrz kuchenki i zacznie się obracać talerz szklany.

1) Rozpoczyna się gotowanie. Po jego zakończeniu rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
2) Trzykrotnie, co minutę kuchenka wyda sygnał przypominający (jeden po każdej minucie).
3) Ponownie wyświetli się wskazanie aktualnego czasu.



Maksymalny poziom mocy mikrofal dla gotowania kombinowanego mikrofalami i grillem wynosi 600W.

Naczynia, które można używać w kuchence mikrofalowej

PO

Mikrofale, by móc gotować w kuchence mikrofalowej, powinny swo-bodnie docierać do żywności bez odbijania się lub pochłaniania przez używane naczynie.
W związku z tym należy uważnie dobierać naczynia. Jeżeli naczynie jest opisane jako nadające się do gotowania w kuchence mikrofalowej, nie musisz się niczego obawiać.
W poniższej tabeli przedstawione zostały różne rodzaje naczyń oraz wskazówki dotyczące ich stosowania w kuchniach mikrofalowych.

Rodzaj naczynia	Stosow-anie	Uwagi
Folia aluminiowa	✓ ✗	Może być stosowana w małych iloś-ciach w celu zabezpieczenia niektórych fragmentów przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianek kuchni lub została użyta w zbyt dużych ilościach, może wystąpić iskrzenie.
Talerz do opiekania	✓	Nie podgrzewaj go wstępnie dłużej niż osiem minut.
Porcelana i ceramika	✓	Porcelit, ceramika, emaliowane na-czynia gliniane, chińska porcelana itp. są odpowiednie pod warunkiem, że nie są zdobione metalem.
Poliestrowe naczynia jednorazowego użytku	✓	Mrożonki są czasem pakowane do takich naczyń.
Opakowania produktów gotowych do spożycia (fast-food)		
• Kubki i pojemniki polistyrenowe	✓	Mogą być użyte do podgrzania żywności. Przegrzanie może doprowadzić do stopienia polistyrenu.
• Torebki papie-rowe lub gazeta	✗	Mogą się zapalić.
• Papier z makula-tury lub opaski metalowe	✗	Mogą spowodować iskrzenie.
Naczynia szklane		
• Naczynia, w któ-rych potrawy są gotowane i podawane na stół	✓	Mogą być używane pod warunkiem, że nie posiadają metalowych wykoń-czeń.
• Naczynia z cien-kiego szkła	✓	Mogą być używane do podgrzania żywności lub płynów. Delikatne szkło może pęknąć jeżeli zostanie gwałtow-nie rozgrzane.
• Słoiki szklane	✓	Musisz zdjąć pokrywkę. Nadają się wyłącznie do podgrzewania.
Metalowe		
• Półmiski • Opaski zaciskowe do torebek	✗ ✗	Mogą powodować iskrzenia i dopro-wadzić do pojawienia się ognia.
Papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i ręczniki	✓	Mogą być używane przy krótkich czasach gotowania lub pieczenia. Także do pochłaniania nadmiaru wilgoci
• Papier z makulatury	✗	Może spowodować iskrzenie.
Plastikowe		
• Pojemniki	✓	Szczególnie gdy są wykonane z two-rzywa termoodpornego. Niektóre inne rodzaje tworzyw mogą ulec od-kształceniu lub odbarwieniu w wy-sokiej temperaturze.
• Cienka, przez-roczysta folia	✓	Można ją stosować w celu utrzymania wilgotnosci w żywnosci. Zachowaj ostrożność przy zdejmowaniu folii, ponieważ wydobywać się będzie spod niej gorąca para.
• Torebki do mrożonek	✓ ✗	Można stosować tylko, gdy są to torebki, w których można żywność gotować i gdy są one przeznaczone do gotowania w ku-chenkach mikrofalowych. Nie powinny być hermetyczne. W razie koniecznosci przebij torebkę widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczo odporny	✓	Można go stosować do utrzymania poziomu wilgotności w żywności oraz w celu zapobieżenia rozpryskiwaniu potrawy.

✓ : **Nadają się**

✗ : **Nie nadają się**

PO

MIKROFALE

Energia mikrofalowa dokładnie penetruje żywność, zatrzymywana i pochłaniana przez zawartą w niej wodę, tłuszcz i składniki cukrowe. Mikrofale wprowadzają cząstki molekularne żywności w silne drgania. Gwałtowne ruch molekuł powoduje tarcie i objawia się w postaci gorąca gotującego żywność.

GOTOWANIE

Naczynia do gotowania w kuchence mikrofalowej:
Naczynia muszą przepuszczać energię mikrofalową aby maksymalnie efektywnie oddziaływać na żywność.
Mikrofale są odbijane przez metale, jak stal nierdzewna, aluminium, miedź ale przechodzą przez ceramikę, szkło, porcelanę, plastik tak dobrze jak przez papier czy drewno. Nie wolno więc używać do gotowania w kuchenkach mikrofalo-wych naczyń czy pojemników z metalu.

Żywność, która może być gotowana w kuchenkach mikrofalowych:
Jest dużo rodzajów takiej żywności: świeże lub zamrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, ziarna, fasola, ryby, mięso. Również sosy, polewy, zupy, puddingi, półprodukty, musy owocowe mogą być gotowane w kuchenkach. Ogólnie mówiąc w kuchence mikrofalowej można przygotować wszystko to co na konwencjonalnej kuchni – np. rozpuszczone masło czy czekoladę (patrz rozdział sposoby i wskazówki).

Przykrywanie naczyń podczas gotowania
Przykrycie gotowanej żywności jest bardzo ważną czynnością, gdyż parująca woda w postaci pary wpływa w istotny sposób na proces gotowania. Żywność może być przykryta na kilka sposobów: ceramicznym talerzem, plastikową przykrywką lub cienką folią przeznaczoną do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.

Czasy odstania

Kiedy gotowanie jest zakończone, ważne jest aby odczekać aż temperatura wy-równa się w gotowanej w kuchence żywności.

Przewodnik kucharski dla mrożonych warzyw

Używaj miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czas – patrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia żądanego efektu.
Dwukrotnie zamieszaj w trakcie i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Szpinak	150 g	600W	4½-5½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Brokuły	300 g	600W	9-10	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Groszek zielony	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Zielona fasola	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody
Mieszanka warzywna (marchew/ groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody
Mieszanka warzywna (chińska)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody

Przewodnik gotowania ryżu i makaronu

Ryż : Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką – ryż dwukrot-nie zwiększa objętość podczas gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po gotowaniu dokładnie zamieszaj przed odstaniem, dodaj sól, zioła lub masło.
Pamiętaj : ryż może nie wchłonąć całej wody użytej do gotowania.

Makaron : Użyj dużej, żaroodpornej miski szklanej z pokrywką. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze zamieszaj. Gotuj bez przykrycia.
Mieszaj od czasu do czasu podczas i po gotowaniu. Przykryj na czas odstania i następnie dokładnie odsącz.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Ryż biały (paraboliczny)	250g	850W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (paraboliczny)	250g	850W	21-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (biały + dziki)	250g	850W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka (ryż + ziarno)	250g	850W	18-19	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250g	850W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Przewodnik kucharski dla świeżych warzyw

Użyj żaroodpornego naczynia ze szkła z pokrywką. Dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw, chyba że są podane inne zalecane ilości (patrz tabela poniżej). Gotuj pod przykryciem przez minimalnie krótki czaspatrz tabela. Kontynuuj gotowanie do osiągnięcia pożądanego efektu.
Raz zamieszaj podczas i raz po gotowaniu. Dodaj soli, ziół lub masła po gotowaniu. Pozostaw do odstania pod przykryciem na 3 minuty.

Wskazówka: Potnij warzywa na mniej więcej równe kawałki. Im mniejsze kawałki, tym szybciej się ugotują.

Wszystkie warzywa świeże powinny by ugotowane z użyciem pełnej mocy kuchenki (850W).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Brokuły	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Przygotuj równej wielkości kwia-ty. Ułóż je łodyżkami do środka.
Brukselka	250g	5½-6½	3	Dodaj 60-75 ml (5-6 łyż. st.) wody.
Marchew	250g	4½-5	3	Potnij na równe kawałki.
Kalafior	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj równej wielkości kwiaty. Duże potnij na połowy. Ułóż je łodyżkami do środka.
Cukinie	250g	3½-4	3	Potnij na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyż. st.) wody lub masła. Gotuj aż zmięknie.
Bakłażany	250g	3½-4	3	Potnij na drobne plasterki i pokrop sokiem z cytryny (1 łyż. st.)
Pory	250g	4½-5	3	Potnij w krążki.
Pieczarki	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Przygotuj małe lub pokrojone. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Dodaj pieprz i sól. Osusz przed podaniem.
Cebule	250g	5½-6	3	Potnij na plasterki lub na połówki. Dodaj 15 ml (1 łyż. st.) wody.
Papryka	250g	4½-5	3	Potnij na drobne plasterki.
Ziemniaki	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Zważ obrane i pokrój na równej wielkości połówki lub ćwiartki.
Rzepa	250g	5-5½	3	Potnij w drobną kostkę.

ODGRZEWANIE

Twoja kuchenka mikrofalowa odgrzeje żywność w takim samym czasie jak konwencjonalna kuchnia gazowa czy elektryczna.
Używaj poziomów mocy i czasów gotowania według zamieszczonych w prze-wodniku zaleceń. Czasy uwzględniają temperaturę wyjściową np. pokojową +18 – +20°C lub schłodzonej w lodówce żywności +5 – +7°C.

Przygotowanie i przykrycie

Unikaj odgrzewania dużych porcji mięsa - może dojść do przypalenia, wysusze-nia zewnętrznych części zanim środek uzyska odpowiednią do podania temperaturę. Odgrzewanie mniejszych porcji jest bardziej skuteczne.

Poziomy mocy i mieszanie potraw

Niektóre potrawy wymagają do odgrzewania mocy 850 W kiedy inne potrzebują 600 W, 450 W czy nawet 300 W.
Sprawdź zawarte w tabeli zalecane poziomy mocy dla różnych produktów. Ge-neralnie, lepiej jest w większości przypadków używać mniejszych poziomów mocy kuchenki, szczególnie jeżeli potrawa jest delikatna czy w dużych ilościach. W niektórych przypadkach jednak lepiej jest ją podgrzać szybko (na przykład paszteciki).

Dobrze wymieszaj lub obracaj żywność w trakcie odgrzewania aby osiągnąć naj-lepsze rezultaty. Jeżeli to możliwe, zamieszaj ją również przed samym podaniem.

Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i pokarmy dla niemowląt. Aby uniknąć wykipienia lub wrzenia mieszaj je często przed, w trakcie i po podgrzewaniu. Pozo-staw płyny w kuchence na czas odstania. Zalecamy włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka. Unikaj przegrzania jedzenia. Zalecamy ustawienie krótszego czasu i jeżeli to będzie konieczne – przedłużenie czasu o do-datkowe minuty.

Ogrzewanie i czas odstania

Jeżeli odgrzewasz żywność po raz pierwszy zanotuj ustawienie; może być pomocne przy następnych próbach.
Zawsze upewnij się, że odgrzewana żywność jest w całości gorąca.
Pozostaw jedzenie na krótki czas po podgrzaniu, aby wyrównało temperaturę.
Zalecany czas odstania wynosi 2 - 4 minuty, chyba że inny jest podany w tabeli poniżej.
Szczególną uwagę zwracaj na gorące płyny i jedzenie dla niemowląt. Zobacz też rozdział z instrukcjami bezpieczeństwa.

ODGRZEWANIE PŁYNÓW

Zawsze pozostaw do odstania płyny na co najmniej 20 sekund po wyłączeniu się kuchenki dla oddania i wyrównania temperatury. Jeżeli to konieczne, zamieszaj podczas podgrzewania i ZAWSZE mieszaj płyny po podgrzaniu. Aby uniknąć zagotowania czy wykipienia płynów, zalecane jest włożenie do szklanki z płynem plastikowej łyżki lub szklanego mieszadełka oraz zamieszanie przed, w trakcie i po podgrzaniu.

PO

PODGRZEWANIE POKARMÓW DLA NIEMOWLĄT

POKARMY DLA NIEMOWLĄT:
Włóż pokarm do ceramicznego naczynia. Przykryj plastikowa pokrywką. Dobrze zamieszaj po podgrzaniu! Odstaw na 2-3 minuty przed podaniem. Ponownie zamieszaj i sprawdź temperaturę: między 30-40°C.

MLEKO DLA NIEMOWLĄT:
Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj odkryte. Nigdy nie podgrzewaj mleka w butelce ze smoczkiem, bo może ona wybuchnąć z przegrzania. Dobrze wstrząśnij przed odstaniem jak i przed podaniem! Zawsze starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku. Zalecana temperatura podania wynosi ok. 37°C.

ZAPAMIĘTAJ:

Aby zapobiec oparzeniom należy dokładnie sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt. Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Podgrzewanie pokarmów i mleka dla niemowląt.

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Danie (warzywa + mięso)	190g	600W	30sek	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Owsianka (ziarno + mleko + owoce)	190g	600W	20sek	2-3	Nałóż do ceramicznego talerza. Podgrzej pod przykryciem. Zamieszaj po podgrzaniu. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź dokładnie temperaturę.
Mleko niemowlęce	100ml 200ml	300W	30-40 sek 50 sek - 1 min	2-3	Wlej mleko do sterylnej butelki szklanej. Dobrze zamieszaj i wstrząśnij przed podgrzaniem. Podgrzewaj odkryte. Dobrze wstrząśnij i pozostaw do odsta-nia na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem dokładnie wstrząśnij i starannie sprawdź temperaturę przed podaniem mleka dziecku.

Podgrzewanie płynów i potraw

Korzystaj z zamieszczonej poniżej tabeli jako przewodnika w ustawianiu czasów i poziomów mocy kuchenki.

Rodzaj żywności	Porcja	Moc	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Napoje (kawa, mleko, herbata, woda o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Wlej napój do ceramicznej filiżanki i podgrzej bez przykrycia na środku talerza. Pozostaw do odstania w kuchence i dokładnie zamieszaj.
Zupa (schłodzona)	250g	850W	2½-3	2-3	Wlej do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj po podgrzaniu. Zamieszaj przed podaniem.
Gulasz (schłodzony)	350g	600W	5½-6½	2-3	Nałóż gulasz do ceramicznego talerza. Przykryj plastikową pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Makaron z sosem (schłodzony)	350g	600W	4½-5½	3	Nałóż spaghetti (lub inny makaron jajeczny) na płaski, ceramiczny talerz. Przykryj folią do kuchenek. Zamieszaj przed podaniem.
Makaron z nadzieniem i sosem (schłodzony)	350g	600W	5-6	3	Nałóż do głębokiego, ceramicznego talerza makaron (ravioli, tortellini). Przykryj pokrywką plastikową. Mieszaj od czasu do czasu w trakcie podgrzewania oraz przed i po odstaniu.
Danie na talerzu (schłodzone)	350g	600W	5½-6½	3	Gotowe do odgrzania danie składające się z 2-3 składników umieść na ceramicznym talerzu. Przykryj przeźroczystą folią.

ROZMRAŻANIE MANUALNE

Mikrofale są doskonałym sposobem na rozmrażanie żywności. Rozmrażają delikatnie i w krótkim czasie zamrożone produkty. Może to być pomocne w przypadku niespodziewanych gości.

Zamrożony drób musi być starannie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń wszystkie metalowe części opakowania, obrączki itp. by pozwolić na odparo-wanie powstałego po rozmrożeniu płynu.

Włóż zamrożone mięso do naczynia bez przykrycia. Obróć na drugą stronę w połowie czasu, odlej płyn i usuń tak szybko jak to możliwe wszystkie podroby.
Od czasu do czasu sprawdź temperaturę mięsa aby upewnić się, że mięso nie stało się ciepłe.
Najmniejsze części mogą szybciej się ogrzewać i aby tego uniknąć można owinąć je małymi paskami folii aluminiowej w czasie rozmrażania.

Jeżeli jednak mięso podgrzeje się z jednej strony, odstaw je na 20 minut przed ponownym rozpoczęciem rozmrażania po obróceniu.
Pozostaw rozmrażaną rybę, mięso lub drób do całkowitego rozmrożenia. Czas potrzebny do rozmrożenia mięsa zależy głównie od jego masy. Skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej.

Wskazówka: Płaskie kawałki rozmrażają się lepiej niż grube, a małe kawałki szybciej niż duże. Należy o tym pamiętać w czasie zamrażania jak i rozmrażania żywności.

Dla rozmrażania żywności zamrożonej w temperaturze około -18 to - 20 °C skorzystaj z tabeli zamieszczonej poniżej jako przewodnika.

Wszystkie zamrożone produkty powinny być rozmrażane z mocą na poziomie rozmrażania (180 W,).

Rodzaj żywności	Porcja	Czas (w min.)	Czas odstania (w min.)	Zalecenia
Mięso Kotlety wołowe Steki wieprzowe	 250g 500g 250g	 6-7 13-14 7½-8½	 5-25	 Umieść mięso na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Drób Porcjowany kurczak Cały kurczak	 500g 2 szt. 900g	 14½-15½ 28-30	 15-40	 Po pierwsze, włóż kawałki kurczaka skórą do dołu, całego kurczaka piersią do dołu na płaskim, ceramicznym talerzu. Cieńsze końce, jak skrzydełka, owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Ryby Filety rybne/ Całe ryby	 200g (2 szt.) 400g (4 szt.)	 6-7 12-13	 5-15	 Połóż ryby na płaskim, ceramicznym talerzu. Ułóż cieńsze końce pod grubsze. Cieńsze końce owiń folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!
Owoce Jagody	 250g	 6-7	 5-10	 Rozłóż owoce na płaskim, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
Chleb Bułki (po 50 g szt.) Tostowy/ Sandwich Pieczywo ciemne (wielo-ziarniste)	 2 szt. 4 szt. 250 g 500 g	 ½-1 2-2½ 4½-5 8-10	 5-20	 Rozłóż bułki w koło na talerzu lub chleb na papierze kuchennym i połóż na talerzu obrotowym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu!

PO

GRILL

Element grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką wewnątrz komory kuchenki. Działa, gdy drzwiczki są zamknięte i obraca się talerz szklany. Obracanie się talerza daje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Wstępne ogrzanie grilla przyśpiesza pieczenie.

Naczynia do grillowania:

Powinny być odporne na ogień i mogą zawierać metal. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania na grillu :

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i wędzonki, schab, szynka, cienkie porcje ryby, sandwicze, i wszystkie rodzaje tostów z topionym serem.

WAŻNA WSKAZÓWKA:

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie grillowania, upewnij się, że element grzejny grilla jest umieszczony po górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (opuszczony pod kątem ok. 45°). Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia.

MIKROFALE + GRILL

Tryb niniejszy stanowi połączenie promieniowania cieplnego z elementu grilla z szybkością gotowania mikrofalami. Działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach i obracającym się talerzu szklanym. Obracanie się talerza powoduje lepsze i równomierne upieczenie potraw. Trzy kombinacje mikrofal z grillem są dos-tępne w Państwa kuchence:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Naczynia zalecane do trybu mikrofale + grill:

Prosimy używać naczyń przepuszczających mikrofale. Powinny być odporne na ogień. Nie zaleca się stosowania naczyń metalowych. Nie zaleca się stosowania naczyń plastikowych, ponieważ mogą się stopić lub odkształcić.

Żywność zalecana do przygotowania w trybie kombinowanym grill + mikrofale :

Do gotowania w tym trybie nadają się wszystkie te potrawy, które wymagają jednoczesnego podgrzewania i pieczenia (np. zapiekany makaron), jak i potrawy które potrzebują przypieczenia z wierzchu. Można też w ten sposób przygotować grube porcje, które przypieka się od góry (np. kawałki kurczaka, obracając je w połowie czasu gotowania). Prosimy skorzystać z tabeli grillowania.

WAŻNA WSKAZÓWKA:

Jeżeli kuchenka ma pracować w trybie kombinowanym, upewnij się, że ele-ment grzejny grilla jest umieszczony pod górną ścianką w pozycji poziomej a nie na tylnej ścianie komory w pozycji pionowej (grzałka opuszczona o ok. 45°). Prosimy pamiętać, że żywność musi być ułożona na podstawce metalowej, chyba, że w przepisie książki kucharskiej znajdują się inne zalecenia. Całość należy umieścić na talerzu szklanym. Prosimy skorzystać z odpowiednich zaleceń niniejszej instrukcji.

Żywność musi być obrócona na drugą stronę, jeżeli ma być przypieczona z obu stron.

Grillowanie zamrożonej żywności

Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów gotowania.

Rodzaj żywności mrożonej	Porcja	Poziom mocy	Czas piecze-nia 1 strony	Czas piecze-nia 2 strony	Zalecenia
Bułki (50g szt.)	2 szt. 4 szt.	Mikro-fale + Grill	300W +Grill 1-1½ 2-2½	Grill 1-2 1-2	Ułóż bułki w koło na pod-stawce metalowej. Drugą stronę bułek przypiecz wg uznania. Odstaw na 2 – 5 minut.
Zapiekanki (pomidory, ser, szynka, grzyby)	250 - 300g (2 szt.)	Mikro-fale + Grill	7-8	--	Ułóż zapiekankę na środ-ku podstawki metalowej. 2, 3 zapiekanki ułóż obok siebie na podstawce. Po upieczeniu odstaw na 2 – 3 minuty.
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450 W + Grill	13-14	--	Włóż zamrożoną zapie-kankę do małej, okrągłej miski ze szkła żarood-pornego. Miskę postaw na podstawce metalowej. Odstaw na 2 – 3 minuty.
Makaron (Canelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-15	--	Włóż makaron do prostokątnego naczynia ze szkła żaroodpornego. Całość umieść na talerzu obrotowym. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Kawałki kurczaka (Nuggets)	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Ułóż kawałki kurczaka na podstawce metalowej.
Frytki	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Rozłóż frytki równomier-nie na papierze do pieczenia i na podstawce meta-lowej.

Grillowanie świeżej żywności

Ogrzej przez 4 minuty grzałkę grilla z użyciem funkcji grill.
Użyj poniższej tabeli dla wyboru poziomów mocy i czasów jako przewodnika grillowania.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Zalecenia
Tosty	4 kawałki (25 g/szt.)	tylko Grill	3½-4½	3-4	Połóż tosty na metalowej podstawce jeden obok drugiego.
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	tylko Grill	2-3	2-3	Połóż bułki bezpośrednio na talerzu szklanym spodem do dołu.
Pieczone pomidory	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Potnij pomidory na połów-ki. Na wierzch połóż trochę sera. Ułóż je na płaskim na-czyniu żaroodpornym. Ca-łość ustaw na podstawce metalowej.
Tost hawajski (ananas, szynka, plasterki sera)	2 szt (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Najpierw przypiecz same tosty. Potem połóż je razem z dodatkami na podstawce metalowej. Dwa – naprze-ciw siebie. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Potnij ziemniaki na połówki. Ułóż je przeciętym bokiem w stronę grilla na podstaw-ce metalowej.
Kurczak w kawałkach	450-500g (2 kawałki)	300 W + Grill	8-9	9-10	Przypraw mięso i dodaj ole-ju. Ułóż kawałki dookoła podstawki kośćmi do środ-ka. Pojedynczego kawałka nie umieszczaj na środku podstawki. Pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.

Rodzaj żywności świeżej	Porcja	Poziom mocy	Czas pieczenia 1 strony	Czas pieczenia 2 strony	Zalecenia
Kotlety jagnięce (średnie)	400 g (4 szt.)	tylko Grill	11-13	8-9	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Steki wieprzowe	250 g (2 kawałki)	Mikro-fale + Grill	(300W + Grill) 7-8	(Grill) 6-7	Posmaruj mięso olejem z przyprawami. Ułóż wokół podstawki. Po upieczeniu pozostaw do odstania na 2 – 3 minuty.
Pieczone jabłka	1 jabłko (200 g szt.) 2 jabłka (400 g szt.)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Obierz jabłka i napełnij je rodzynkami i dżemem. Na wierzchu posyp migdałami. Ułóż jabłka na płaskim na-czyniu żaroodpornym. Ca-łość postaw na talerzu szklanym.

Książka kucharska (ciąg dalszy)

WSKAZÓWKI SPECJALNE

MASŁO ROZPUSZCZANE
Włóż 50 g masła do małej , szklanej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 850 W, aż masło się rozpuści.

ROZPUSZCZONA CZEKOLADA
Włóż 100 g czekolady do małej, szklanej miski. Podgrzewaj przez 3-5 minut, z mocą 450 W aż do rozpuszczenia.
Zamieszaj raz lub dwa w trakcie podgrzewania. Użyj rękawic do wyjmowania!

ROZPUSZCZONY MIÓD KRYSTALICZNY
Włóż 20 g miodu do małej , szklanej miski. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż miód się rozpuści.

ROZPUSZCZONA ŻELATYNA
Wsyp 10 g żelatyny do zimnej wody i pozostaw na 5 minut. Odsączoną włóż do małej, żaroodpornej miski.
Podgrzewaj przez 1 minutę z mocą 300 W.
Zamieszaj po rozpuszczeniu

GOTOWANIE LUKRU/POLEWY (DO CIASTA I TORTU)
Wymieszaj lukier w proszku (ok. 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce żaroodpornej z mocą 850 W przez 3 ½ to 4 ½ minuty aż lukier/polewa będzie gotowy. Dwukrotnie zmieszaj po zagotowaniu.

GOTOWANY DŻEM
Włóż 600 g owoców w odpowiedniej wielkości naczynie żaroodporne z przykryciem, dodaj 300 g cukru żelującego i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10 – 12 minut z maksymalną mocą kuchenki. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania. Wylej bezpośrednio do małych słoików twist-off, połóż je na zakrętkach i odczekaj przez 5 minut.

PUDDING (budyń)
Zmieszaj budyń z cukrem i mlekiem wg przepisu na opakowaniu (na 500 ml). Użyj odpowiedniej wielkości naczynia żaroodpornego z przykryciem. Gotuj przez 6 ½ to 7 ½ minutes using 850 W. minuty z mocą 850 W. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie gotowania.

PODPIEKANE PŁATKI MIGDAŁOWE
Rozłóż 30 g migdałów na talerzu ceramicznym. Kilkakrotnie zamieszaj w trakcie 3½ - 4½ minutowego podpiekania z mocą 600 W. Pozostaw do odstania przez 2-3 minuty. Użyj rękawic ochronnych do wyjmowania naczynia z kuchenki!

Czyszczenie kuchenki

Aby unikać gromadzenia się resztek żywności i osadzania się tłuszczu, należy regularnie czyścić niżej wymienione części kuchenki mikrofalowej:

- ***Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie***
- ***Drzwi i ich uszczelki***
- ***Talerz szklany i pierścień obrotowy***

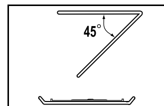
 ZAWSZE sprawdzaj, czy uszczelki drzwiowe są czyste i czy drzwiczki zamykają się prawidłowo

 Nie utrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni obudowy urządzenia i w konsekwencji do zaistnienia niebezpiecznej sytuacji.

1. Zmywaj powierzchnie zewnętrzne delikatną szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem. Opłucz je i osusz.
2. Usuwaj wszystkie plamy i zabrudzenia z wewnętrznych powierzchni przy pomocy namydlonej szmatki. Opłucz i osusz.
3. Aby usunąć stwardniałe resztki żywności i pozbyć się nieprzyjemnych zapachów, umieść na szklanym talerzu kubek z rozcieńczonym sokiem cytrynowym i podgrzewaj go przez 10 min z maksymalnym poziomem mocy.
4. Jeżeli to konieczne, umyj szklany talerz przeznaczony do mycia w zmy-warce po każdorazowym użyciu.

 **NIE** wlewaj wody do otworów wentylacyjnych. NIGDY nie używaj materiałów ściernych lub rozpuszczalników chemicznych. Myjąc uszczelki drzwiowe zwróć szczególną uwagę, aby upewnić się, że nie ma w nich cząstek:
- Zanieczyszczeń
- Osadów przeszkadzających w szczelnym zamknięciu drzwiczek.

 **Wyczyść** komorę kuchenki po każdym użyciu z niewielką ilością detergentu, jednak najpierw zawsze zaczekaj aż się ochłodzi, aby się nie poparzyć.



Podczas czyszczenia komory kuchenki może być wygodne opuszczenie elementu grzejnego grilla o 45° i umycie jego górnej powierzchni

Konserwacja i naprawa kuchenki mikrofalowej

Konserwując lub oddając do naprawy kuchenkę mikrofalową musisz zachować kilka prostych środków ostrożności. Kuchenki mikrofalowej nie można używać w następujących przypadkach:

- ***Są złamane zawiasy drzwiowe***
- ***Są uszkodzone uszczelki drzwiowe***
- ***Jest pokrzywiona lub wgięta obudowa***

Naprawy może przeprowadzać wyłącznie pracownik serwisu posiada-jącego autoryzację producenta kuchenki mikrofalowej.

☛ **NIGDY** nie zdejmuj osłony zewnętrznej z kuchni mikrofalowej. Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest niesprawna i wymaga naprawy lub masz wątpliwości co do poprawności jej działania, wykonaj następujące czynności:
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego
- Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym

✉ Jeżeli przez jakiś czas nie zamierzasz używać kuchenki mikrofalowej, postaw ją w suchym, pozbawionym kurzu miejscu.

Powód: Kurz i wilgoć mogą niekorzystnie oddziaływać na robocze części kuchenki mikrofalowej

✉ Kuchenka nie jest przeznaczona do użytkowania w warunkach przemysłowych w celach zarobkowych.

Dane techniczne

SAMSUNG ciągle podnosi jakość swoich wyrobów. Dlatego zastrzega się możliwość dokonywania zmian zarówno w danych technicznych, jak i niniejszej instrukcji obsługi.

PO

Model	**CE282DN / CE282DNT**
Zródło zasilania	230V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb Kombinowany	 1300 W 1100 W 2400 W
Moc wyjściowa mikrofal	100 W/850 W (IEC-705)
Częstotliwość pracy	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda chłodzenia	Silnik chłodzący – wentylator
Wymiary (szer x wys x głęb) Zewnętrzne Komory	 489 x 275 x 398 mm 330 x 211 x 329 mm
Objętość komory	20 l
Waga netto	ok. 15 kg

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG	**CE282DN/ CE282DNT**
Znamionowy pobór mocy	1.3 kW
Sprawność	55.6 %
Stopień równomierności pieczenia	3.5
Norma : EN 60705	

